

報道関係各位

【ホテル日航熊本】食の宝庫・熊本の食材の魅力を結集した送れるおせち。ただ今ご予約承り中！

プレミアム和牛「和王」や湧水で育った奥阿蘇のヤマメ、有明海の希少な珍味マジックなど、熊本の美味しさを詰め合わせました。

ホテル日航熊本(熊本市中央区上通町、代表取締役社長総支配人：川崎博)では、一年のはじまりを華やかに彩る「おせち料理」の予約受付を開始いたしました。

食の宝庫・熊本の魅力を全国の方々に知っていただきたいと、総料理長／中野省吾(なかの せいご)が産地を巡って素材を吟味した厳選素材を使用し、調理法の細部までこだわった、和・洋・中二段重「福寿」は、全国配送が可能。

ご家庭はもちろん、大切な方へのご進物としても最適です。

また、例年ご好評いただいている和・洋・中三段重「慶春」もご用意しております。

新春のお祝いに、ぜひホテル日航熊本のおせち料理を皆さまでお楽しみください。



和・洋・中二段重「福寿」

●和・洋・中二段重「福寿」 盛付済 冷凍

32,000円(3~4人前) 重箱サイズ：縦27.6cm×横27.6cm 2段

◇予約受付期間／12月15日(土)まで

◇お届け日／12月30日(日) ※クール便にて国内全域にお届けいたします。(一部特定区域・離島を除く)

※配達時間の指定はいたしかねますので、予めご了承ください。

※配送できない地域：小笠原諸島、伊豆諸島

◇賞味期限／冷凍状態で2019年1月31日(木)、解凍後はお早めにお召し上がりください。

◇ご予約方法／TEL.096-211-1184 〈イベント係〉10：00～19：00 または ホテルホームページ(<https://nikko-kumamoto.co.jp/>)

※税金・送料込



<ホテル日航熊本 総料理長 中野 省吾>

豊かで雄大な大地と清らかな水に恵まれた熊本は、まさに食材の宝庫。プレミアム和牛「和牛」や、湧水で育った奥阿蘇のヤマメ、有明海の希少な珍味マジックなど、総料理長/中野省吾が産地を巡って吟味した厳選素材を使用しました。熊本の美味しさを詰め合わせた「送れるおせち」、大切な方へのご進物としてもどうぞ。



和・洋・中三段重「慶春」

●和・洋・中三段重『慶春』

45,000円(4~5人前) 重箱サイズ：縦27.6cm×横27.6cm 3段

ご購入特典：お屠蘇酒1本・ホテルギフト券(1,000円分)付

◇ご予約受付/12月25日(火)

◇お引き取り日/12月31日(月)

◇お引き取り時間/10:00~16:00※ご予約いただく際に、お客様のご希望のお引き取り時間をご指定ください。

※配達ご希望のお客様には、熊本市内近郊に限り無料で配達いたします。但し、配達時間の指定はいたしかねますので、予めご了承ください。

◇ご予約方法/TEL.096-211-1184 (イベント係) 10:00~19:00 または ホテルホームページ(<https://nikko-kumamoto.co.jp/>)

※税金込

◇ホテル日航熊本について◇

2002年5月31日開業。熊本市の中心部に位置し、西日本最大のショッピングアーケードやオフィス街と隣接。熊本城や官公庁へも徒歩圏内という絶好のロケーションです。また、広さ1,500㎡、最大1,500名様をお迎えすることができる熊本最大級の宴会場や600㎡の中宴会場、11の小宴会場を有し、大規模なコンベンションやご宴会など幅広くご利用いただけます。「木」の質感を活かした191室の客室は、西側からは復旧へ向かう熊本城が、東側からは雄大な阿蘇の山々が一望できるゆとりの空間です。

ニッコー・ホテルズ・インターナショナルのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/2213

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ホテル日航熊本

営業部 営業企画グループ 廣永 裕子・古庄 舞

〒860-8536熊本市中央区上通町2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail:soinfo@nikko-kumamoto.co.jp